

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

На тему : «Свойства муки»

Выполнила воспитатель МБДОУ № 181 Михайлова О. В.

ЦЕЛЬ : ОЗНАКОМЛЕНИЕ ДЕТЕЙ СО СВОЙСТВОМ МУКИ ЧЕРЕЗ ДЕТСКОЕ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАНИЕ

Задачи :

1. Дать детям понятия : мягкая, легкая, тяжелая, сыплется, отпечатки.
2. Учить отвечать на вопросы воспитателя .
3. Знакомство детей со способами : прикладывания, разравнивания .

***ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЙ
ВОПРОС***

Мука, какая она ?



МУКА

*Да известно :
хлеб насущный
Всем продуктам
голова .
Я лишь вкратце
вам напомню :
Начинается с
зерна .*



Из чего получают муку?

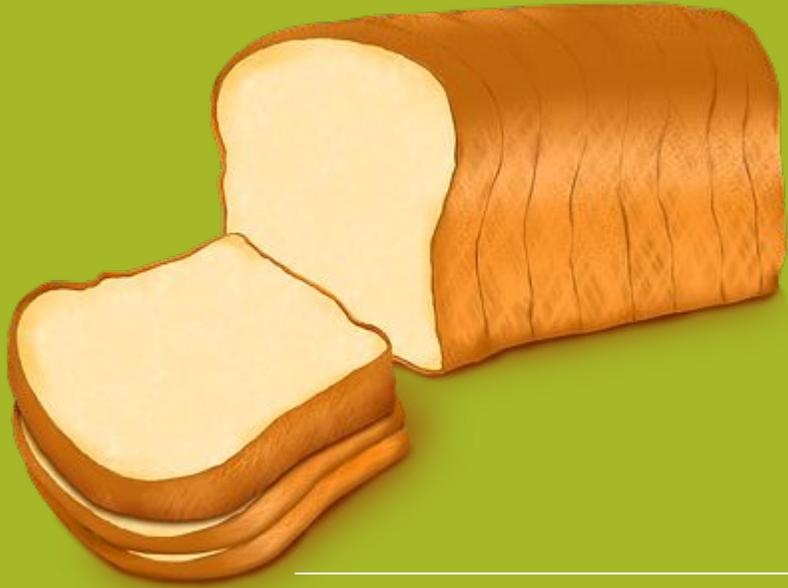
И не сразу стали зёрна хлебом тем , что на столе . Люди долго и упорно потрудились на земле .

Зёрна вырастить в колосья, их собрать, обмолотить, получить муку, а после тесто надо замесить .

В печь поставить, выпекать, а потом всех угощать !







ЗАГАДКА

*Отгадать легко и быстро :
Мягкий, пышный и пушистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый*

(хлеб)

ЭКСПЕРИМЕНТИРУЕМ

Знакомство на ощупь и на вкус



Трогаем на оццупь



Пробуем на вкус



Окрашиваем воду



Нюхаем



Просеиваем муку





Рисуем



Строим горы и разравниваем их



Эксперимент продолжается

*Муки немножечко
возьмём, воды в
посудину нальём.
Помешаем,
наблюдаем ...*

*А затем мы
дружно, вместе
чудо-тесто вмиг
замесим.*



*Было сыпучее –
стало тягучее*



ВЫВОД

1.Окрашивает в белый цвет;

2.Имеет лёгкий запах;

3.Не имеет вкуса;

4.Сыпучая;

5.Оставляет след.

МЫ УЗНАЛИ

Мука, как ее получают и что из нее пекут пищевые продукты

Свойства муки : сыпучесть, белый цвет, можно делать отпечатки, без вкуса, с лёгким запахом .